

# コンサル室

最適厨房相談窓口とさせていただきます。

これはと思わず、厨房室で起こる全ての問題をご相談いただければ幸いです。

◆ソフト 運営・コスト  
環境・オペレーション  
調理システム等

◆ハード 機器  
レイアウト・床  
空調設備等

これからの給食の方向性・役割・国内、海外の現状等  
どんなことでも結構です、お気軽にご相談ください。



## kitchen Planning フローチャート

- Consulting コンサルティング ◆現厨房の診断と分析  
\*現状調査分析 \*基本構想・基本計画業務 \*問題点抽出
- Planning 厨房設計 ◆最適厨房のプランニング  
\*主要機器の選定 \*厨房空調/衛生設備計画 \*厨房レイアウト \*実施計画業務
- Support 立ち上げ支援 ◆新厨房稼働における具体的なサポート  
\*スタッフ教育 \*厨房機器取扱い説明 \*新厨房稼働前後のフォロー
- After follow アフターフォロー ◆末永く安心してお使い頂くためのサポート  
\*業務フォロー \*技術的フォロー